ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

ANNÉE 1944 N° 24

THÈSE

pour le

Doctorat-Vétérinaire présentée et soutenue publiquement en juin 1944 devant la Faculté mixte de Médecine et de Pharmacie de Toulouse

par

Raymond FARFAL

Né le 27 novembre 1920, à Limoges (Haute-Vienne)

L'INSPECTION DES VIANDES AU COURS DES AGES

JURY :

Président : M. ANDRIEU, professeur à la Faculté de médecine

Assesseurs : M. LOMBARD, professeur à l'Ecole vétérinaire

M. PIERRE, professeur à l'Ecole vétérinaire

CHARLES-LAVAUZELLE & C^ie^
Imprimeurs
PARIS
124, Boulevard Saint-Germain
LIMOGES - NANCY
1946

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

ANNÉE 1944 N° 24

THÈSE

pour le

Doctorat-Vétérinaire présentée et soutenue publiquement en juin 1944 devant la Faculté mixte de Médecine et de Pharmacie de Toulouse

par

Raymond FARFAL

Né le 27 novembre 1920, à Limoges (Haute-Vienne)

L'INSPECTION DES VIANDES AU COURS DES AGES

JURY :

Président : M. ANDRIEU, professeur à la Faculté de médecine

Assesseurs : M. LOMBARD, professeur à l'Ecole vétérinaire

M. PIERRE, professeur à l'Ecole vétérinaire

CHARLES-LAVAUZELLE & Cie
Imprimeurs
PARIS
124, Boulevard Saint-Germain
LIMOGES - NANCY
1946

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

A NOTRE PRÉSIDENT DE THÈSE.

Monsieur le Professeur ANDRIEU

Professeur de bactériologie à la Faculté de médecine
de Toulouse.
Chevalier de la Légion d'honneur.

Qui nous a fait le grand honneur d'accepter la présidence de notre jury de thèse.
Respectueux hommages.

A NOTRE JURY DE THÈSE.

Monsieur le Professeur Ch. LOMBARD

Professeur d'anatomie pathologique, de pathologie générale
et d'inspection des viandes.

Nous lui exprimons nos remerciements bien sincères pour l'excellent accueil qu'il nous a réservé et pour les précieux conseils qu'il nous a prodigués dans l'élaboration de cette thèse.

Monsieur le Professeur PIERRE

Professeur de physiologie et de thérapeutique.

Dont l'enseignement a présenté pour nous le plus grand intérêt par la clarté et la vie qu'il a su lui infuser.
Qu'il veuille bien trouver ici l'expression de notre gratitude.

A TOUS NOS MAITRES DE L'ÉCOLE DE TOULOUSE.

A MES PARENTS.

Humble témoignage de mon amour filial et de ma vive reconnaissance pour les sacrifices qu'ils se sont imposés pour moi au cours de mes années d'études.

A MA SŒUR.

Gage de ma profonde affection.

MEIS ET AMICIS.

INTRODUCTION

Lorsque le peuple de Rome se pressait aux comédies de Plaute et de Térence, il était d'usage qu'un acteur vînt, avant le déroulement de l'action, expliquer l'idée générale de la pièce.

A l'exemple de ce personnage, nous allons brièvement exposer le but de notre thèse.

Nous avons voulu essentiellement faire un historique de l'inspection des viandes, c'est-à-dire de l'examen qu'on leur faisait subir pour vérifier leur aptitude à la consommation.

Nous verrons tout au long de cet exposé que l'on se basa d'abord sur des prescriptions religieuses puis que l'on observa des principes hygiéniques jusqu'au moment, très peu éloigné de l'époque actuelle, où, à la suite de l'essor de la médecine vétérinaire, on fit vraiment une inspection sanitaire.

Mais, avant d'entrer dans le vif de notre sujet et pour être complet, nous avons tenu à faire une étude de pratiques très particulières remontant à une époque lointaine.

En effet, avant de faire l'inspection des viandes pour éviter la consommation de viandes impropres, on en a fait l'examen, et comme nous voulons faire œuvre de synthèse, il nous semble indispensable de mentionner que cet examen a eu d'abord un but divinatoire, puis a été sanctionné par la crainte d'offrir aux divinités des animaux indignes du sacrifice.

Nous allons donc en parler tout d'abord de manière à respecter l'ordre chronologique, et notre plan comportera quatre chapitres :

1° *L'inspection des viandes et l'art divinatoire;*

2° *L'inspection des viandes et les coutumes antiques relatives aux sacrifices;*

3° *L'inspection des viandes et les prescriptions religieuses pour l'alimentation;*

4° *L'inspection des viandes et les principes hygiéniques pour l'alimentation.*

I

L'INSPECTION DES VIANDES ET L'ART DIVINATOIRE

A. — CHEZ LES BABYLONIENS.

La pratique oraculaire de l'inspection du foie du mouton venait en importance juste après l'astrologie.

Elle était en vigueur depuis le VI^e^ siècle avant notre ère et constituait une véritable science ésotérique.

Le foie était soumis à une étude très poussée, divisé en une cinquantaine de compartiments dont chacun avait son nom et pouvait donner lieu à des notations spéciales.

De très bonne heure on avait pris note des observations faites, marquant le rapport de tel indice à tel événement. Un répertoire servait de règle pour la solution de cas nouveaux auxquels on appliquait des principes établis par la pratique ancienne.

Le développement de vésicule biliaire signifiait une augmentation de puissance, mais une dépression de la « porte du foie » voulait dire l'inverse. Des signes au côté droit étaient favorables, mais à gauche ils étaient funestes.

Le devin devait essentiellement être exégète : le défaut ou la contradiction des signes caractéristiques était compris comme un refus de réponse motivé par quelque manquement dans les préparatifs sacrifiels; alors on multipliait les sacrifices en faisant à chaque fois l'éloge de la victime, pour la faire agréer des dieux de l'oracle et les décider à parler plus nettement.

Voici comment pratiquait le devin :

Il adjurait d'abord Shamasch : « Dans ce mouton sois présent! »

Puis il soufflait par un bâton de cèdre creux dans l'oreille gauche du bélier la question pour laquelle était demandé l'oracle; le bélier répondait par son foie.

Le foie disait la fortune de telle ou telle entreprise, répondait sur les affaires de l'Etat, la santé du prince, disait l'avenir des expéditions guerrières.

Quand Ezéchiel représente Nabuchodonosor en marche vers l'Occident, celui-ci s'arrête au nord de la Palestine et fait pratiquer l'inspection du foie pour savoir s'il doit diriger sa course vers la capitale des Ammonites ou vers Jérusalem.

B. — CHEZ LES HITTITES.

Ils ont imité les Babyloniens; on a retrouvé des foies d'argile qu'ils avaient couverts de signes cunéiformes. Ils auraient servi d'intermédiaires pour communiquer ce procédé divinatoire aux Grecs et aux Etrusques, peuples méditerranéens.

C. — CHEZ LES GRECS.

L'hépatoscopie n'était pas aussi poussée qu'à Babylone; après inspection du foie, on le jetait au feu avec le fiel et la vessie; si le feu faiblissait alors, si la flamme ne montait pas droite, si les pièces de la victime brûlaient mal ou ne brûlaient pas, c'était un mauvais présage et il fallait abandonner l'entreprise.

Les morceaux qui ne servaient pas à la divination étaient brûlés ou enterrés, sinon abandonnés sur place.

Ces sacrifices n'étaient donc pas mangés, c'est-à-dire que les reliefs n'étaient pas consommés par les assistants

comme s'ils avaient été offerts à une divinité sur des autels.

Ils avaient leur fin en eux-mêmes, c'était un acte pour pénétrer le secret de la destinée et non un moyen d'inviter le dieu à faire des révélations; du reste ils étaient accomplis non par les prêtres des dieux, mais par des devins professionnels (*manteis*) qui pratiquaient la mantique.

Cependant un sacrifice ordinaire, à commencer par celui des bêtes immolées pour l'alimentation de l'armée, pouvait donner lieu à des présages.

Les victimes étaient le bélier et le taureau; puis, la divination se vulgarisant, le chien; aux temps romains, la poule, voire l'homme!

Euripide décrit ainsi le sacrifice dans *Electre* : « Quand Oreste eut ouvert la génisse, Egisthe inspecta les parties sacrées des entrailles : au foie il manquait un lobe, de plus, les portes du foie et la vésicule regorgeaient de fiel, ce qui présageait un prochain malheur. »

D. — CHEZ LES ÉTRUSQUES.

La science de la divination passe pour avoir été introduite par un certain Tagès.

Dans le territoire de Tarquinies, un laboureur sentit subitement le soc de sa charrue s'enfoncer plus profondément que de coutume.

Tagès sortit du sillon et lui adressa la parole.

Il avait l'aspect d'un enfant, la sagesse d'un vieillard.

On accourut de toutes parts et, en peu de temps, toute l'Etrurie fut là; alors, devant un nombreux auditoire, il formula les règles de l'aruspicine, puis on ajouta des règles complémentaires, fruit de l'expérience.

Le fiel de poule comportait de nombreux renseignements.

Telle partie du foie appartenait à l'ennemi et sa fissure annonçait tantôt un danger, tantôt un avantage.

La science de l'aruspice était très développée; il inspectait le foie et la vésicule biliaire du mouton, exceptionnellement ceux du veau.

La carte du foie marquait dans quel domaine d'activité divine se trouvaient le présage et son objet, et non que tel dieu parlait dans telle section de l'organe.

Avec le temps, l'inspection s'étendit aux autres organes intérieurs.

On faisait la distinction entre les victimes d'oblation ou d'offrande et les victimes de consultation ou d'oracle, pour lesquelles l'aruspice retirait les organes des entrailles de la bête immolée pour les examiner dans un but divinatoire.

E. — CHEZ LES ROMAINS.

Ils ont emprunté la totalité de la science des Etrusques, leurs ancêtres.

Les premiers aruspices furent institués par Romulus.

Sous l'Empire, ils formèrent un collège de second ordre, qui n'eut jamais l'autorité du collège des augures.

Si les aruspices remarquaient une particularité anormale des entrailles, ils ordonnaient de recommencer le sacrifice avec une autre victime.

Il ne s'agissait pas précisément de divination car, à la différence des Etrusques, ils inspectaient les entrailles dans l'animal immolé avant qu'on les retirât pour en pratiquer l'oblation.

Cet examen ne concernait que l'aptitude de la victime au sacrifice et son acceptation par la divinité destinataire.

Si le dieu agréait le sacrifice, il était tenu d'exaucer la prière; alors on lui consacrait le cœur, le foie, le pou-

mon, les intestins. Le reste était abandonné aux prêtres ou mangé par les assistants (sacrifice mangé).

A Rome on n'entreprenait aucune expédition militaire sans consulter les entrailles.

Cicéron dit : « Il est possible qu'au moment où l'on immole la victime quelque changement s'opère dans les entrailles et qu'en conséquence il s'y trouve quelque chose en trop ou en moins; en peu d'instants la nature peut ajouter beaucoup, modifier, retrancher. »

Il poursuit : « Nous en avons une preuve impossible à réfuter dans les particularités qui ont précédé la mort de César. Il immolait une victime le jour même où il s'assit pour la première fois, vêtu de pourpre, sur un siège d'or; mais constatation étrange, on ne trouva point de cœur dans les entrailles du bœuf opime. Peut-on croire qu'un animal qui avait du sang fût dépourvu de cœur?

» Cette disparition inattendue frappa César et Spurina, l'aruspice lui dit qu'il fallait craindre la perte de la pensée réfléchie et de la vie, l'une et l'autre ayant leur principe dans le cœur.

» Le jour suivant, le foie manqua de tête (c'est-à-dire du lobule de Spiegel). Ces prodiges signifiaient à César de la part des dieux que sa fin était proche.

» Quand, dans la bête sacrifiée, manquent des organes indispensables à la vie, on doit connaître qu'ils ont disparu au moment même de l'immolation, du fait de la puissance divine. »

Mais quoique l'observation des faits donnés par la nature et l'usage aient conduit à la connaissance de ces indices, Pacuvius, dans son *Chrysès* fait parler ainsi son physicien : « Quant à ceux qui pensent trouver dans un foie étranger plus de sagesse que n'en fournit la leur propre, je pense qu'on peut les entendre, mais non les écouter religieusement. »

Ennius dit des aruspices : « La crédulité leur tient lieu de clairvoyance, ce sont des imposteurs, des effrontés ou des fous; ils ne savent pas se conduire eux-mêmes

et ils veulent montrer la voie aux autres; ils n'ont aucune science, aucun art. »

Caton s'étonnait qu'un aruspice pût regarder sans rire un autre aruspice, car leurs prédictions sont rarement en rapport avec l'événement, sinon par suite d'une coïncidence fortuite.

Le « physicien » Démocrite dit que par l'état et la couleur des entrailles, on peut savoir la qualité du pâturage, l'abondance ou la maigreur des récoltes, la salubrité ou la pestilence de l'air.

Mais il ajoute qu'il faudrait que les entrailles de toutes les bêtes changeassent de couleur et d'état au même moment.

Si, au contraire, à la même heure, telle bête a un foie d'apparence sain et normalement développé, tandis que le même organe dans une autre bête présente des rugosités et n'a qu'un volume insuffisant, que conclure de l'état et de la couleur des entrailles?

Le foie des rats augmente de volume au début de l'hiver, remarquent les Stoïciens, à la croissance de la lune, disent Pline et Elien.

Quant à l'absence du cœur, funeste pour César, Cicéron suppose que « rétréci, amaigri, réduit à rien, devenu flasque par suite de quelque maladie, il n'avait plus l'aspect d'un cœur ».

L'origine de la divination par le foie et le cœur se trouve dans les anciens cultes de la Mésopotamie :

« Que ton cœur se calme, que ton foie s'apaise », lit-on dans les prières adressées aux dieux.

La divination par la considération de ces organes, tient aux idées qu'on s'était faites sur le siège des sensations, des sentiments, des idées, chez l'homme.

Si l'on avait pensé que c'était le cerveau, c'est le cerveau qu'on aurait inspecté.

On voulait y lire, car on croyait que les dieux y avaient marqué leur volonté.

Platon, dans son *Banquet*, parle du commerce réciproque, de la communauté que sacrifices et divination établissent entre les dieux et les hommes.

Dans le *Timée* il a tout un développement sur le foie, dont le démiurge compose l'idée avec soin.

« C'est à la partie de l'âme qui désire les aliments et les breuvages, à l'épitumétikon, qui a son siège dans la région du corps s'étendant du nombril au diaphragme, que l'avenir peut être révélé, et l'organe choisi par l'intelligence divine pour régler l'apparition des images est le foie. »

Il est intéressant de remarquer qu'on retrouve une survivance de ces pratiques jusqu'à une époque avancée.

Des animaux et des hommes servaient de victimes chez les Celtes pour la divination.

C'est ainsi qu'ils connurent, en 277, avant de livrer bataille à Antigone, qu'ils seraient exterminés.

Les Gaulois déduisaient l'avenir de la manière dont un homme frappé d'un coup de lance au-dessus du diaphragme, tombait à terre, de ses mouvements et de la forme qu'affectait le jaillissement de son sang.

Cette coutume se retrouve, en 1351, chez les Lithuaniens.

Du reste l'idée du sacrifice oraculaire n'est pas totalement absente dans la tradition chrétienne, puisque saint Paul et l'auteur du IVe Evangile trouvent une signification prophétique au crucifiement de Jésus.

Sa mort est l'image du salut qui s'accomplira, le sang qui s'écoule annonce la purification baptismale et l'alliance dont l'Eucharistie sera la sanction.

Si les pratiques divinatoires semblent étranges et arbitraires, c'est qu'elles n'ont naturellement aucune base scientifique.

Même en admettant qu'on puisse relever un nombre considérable de signes, et user du calcul des probabilités, jamais on ne pourra établir une relation certaine entre tel signe et tel événement.

Au contraire, les coutumes qui vont être expliquées maintenant sont plus compréhensibles.

C'est qu'elles intéressent un nombre plus faible de caractères : l'espèce de l'animal, l'intégrité de son aspect extérieur, sa couleur, et qu'on peut facilement les relier à telle nécessité du rite.

C'est ce que nous allons voir.

II

L'INSPECTION DES VIANDES ET LES COUTUMES ANTIQUES RELATIVES AUX SACRIFICES

EXAMEN DE L'ANIMAL VIVANT.

Certaines prescriptions étaient impératives :

Chez les Romains.

On ne pouvait immoler à Cérès qu'un porc, à Liber qu'un bouc.

Vulcain n'admettait que des animaux roux.

Jupiter exigeait des bœufs blancs; s'ils ne l'étaient pas, on les blanchissait à la craie.

Un agneau devait avoir au moins huit jours, un porc de lait cinq jours, pour servir au sacrifice.

Le sacrifice simultané d'un porc, d'un bélier, d'un taureau, s'appelait suovotaurille.

La personne qui faisait l'offrande commençait par prier le dieu, puis on amenait la victime le front garni de bandelettes et on lui mettait sur la tête un peu de farine salée, puis le sacrificateur, à demi nu, armé de la hache, l'assommait ou la saignait en lui coupant la gorge.

Pour augurer de la moisson ou pour conjurer la rouille du blé, on sacrifiait un chien roux au début de l'été.

Chez les Grecs.

On sacrifiait des victimes de couleur claire aux dieux célestes et des victimes sombres aux dieux infernaux.

Ce n'était point par motif d'esthétique, c'est qu'il y a une vertu jusque dans la couleur et, sans doute, assombrirait-on des êtres de lumière en leur immolant des victimes noires.

On immolait bœufs, moutons, chèvres, porcs, poulets; en effet, HOMÈRE disait : « Les hommes apaisent les dieux par de la fumée, des libations, des sacrifices. »

Quand on faisait un sacrifice les assistants portaient des couronnes sur leur tête. Ceux qui offraient la victime étaient vêtus de maillots collants à manches courtes. Un domestique, portant un pagne, tenait l'animal (une vache par exemple) avec une corde passée autour du canon antérieur droit.

La prêtresse était vêtue d'une robe serrée à la taille et d'une tunique à larges manches; elle avait un rameau d'olivier dans chaque main.

Chez les Scandinaves.

Odin exigeait comme victimes des chevaux blancs.

Dans l'Inde.

On offrait en sacrifice des bœufs, des chevaux, des moutons, des porcs, voire des hommes.

L'intégrité des yeux de la victime était de mise.

Le sacrifice d'un cheval noir était un rite de pluie, car le noir est la couleur des nuages qui donnent la pluie.

En Egypte.

On offrait des bovins, des antilopes, des bouquetins, qui devaient avoir les yeux sains.

L'aptitude des animaux au sacrifice était examinée par une classe particulière de prêtres; les Sphagistæ.

HÉRODOTE nous apprend que les cornes des animaux propres au sacrifice étaient entourées d'une bande de papyrus cachetée. Celui qui sacrifiait un animal non cacheté était puni de mort.

Dans la Chine du Sud.

Le culte des ancêtres comprenait la sacrification de six victimes, dont la principale était conduite la première : taureau, cheval, mouton, porc, chien, faisan.

Il y avait d'abord imposition des offrandes dans la salle des ancêtres où l'on portait du sang et une touffe de poils coupés près de l'oreille, *ante mortem,* puis la famille impériale prenait le repas sacrificiel.

Dans l'antiquité japonaise et chez les Zoulous.

On sacrifiait un bœuf blanc pour avoir le beau temps.

Au début de notre ère.

La foule romaine indifférente aux enseignements des philosophes, comme aux cérémonies de la religion officielle, s'intéressa prodigieusement aux religions orientales.

Elle adopta, en particulier, le culte d'une déesse d'Asie-Mineure : Cybèle.

Ses adorateurs recevaient un baptême sanglant lors du taurobole : ils se plaçaient dans une fosse couverte d'une claie sur laquelle on égorgeait un taureau, le sang qui les inondait était comme le signe visible de leur purification.

Vers le milieu du IIe siècle, se répandit le culte, venu de Perse, du génie du soleil : Mithra.

On le représentait immolant un taureau avec un large couteau implanté à la base de l'encolure; du sang naquit le monde.

En Perse.

Après les sacrifices, les restes de la carcasse étaient jetés dans de grandes tours rondes, où ils étaient rapidement dévorés par les oiseaux de proie, pour éviter la souillure du feu, de la terre ou de l'eau.

Ces usages sont encore pratiqués aujourd'hui par les Parsis, derniers fidèles du culte d'Ormuzd.

La victime : cheval, bœuf, chèvre, brebis, est dépecée et les morceaux servent à un repas solennel accompagné de chants religieux.

Dans le Temple de Jérusalem.

Les Hébreux, vers 900, lavaient les viscères des victimes dans la mer de bronze avant de les exposer sur l'autel des Holocaustes.

Nous venons de voir des pratiques, dont l'exposé est très intéressant au point de vue historique et à titre de curiosité.

Nous allons maintenant envisager un chapitre beaucoup plus important, car son intérêt est plus immédiat.

III

L'INSPECTION DES VIANDES ET LES PRESCRIPTIONS RELIGIEUSES POUR L'ALIMENTATION

A. — IMPORTANCE DE LA VIANDE DANS L'ALIMENTATION. L'ÉLEVAGE ET LA CONSOMMATION DE LA VIANDE.

1° Origines.

A l'époque chelléenne, l'homme campe par petites troupes à l'orée des forêts. A peine vêtu, sous le climat très doux de l'Europe, armé du silex taillé, il guette et poursuit les troupeaux d'herbivores qui paissent, sous la garde des mâles, sur les plateaux ou dans les plaines.

Antilopes, cerfs, rennes, aurochs, chevaux, lui fournissent en toutes saisons une nourriture abondante.

On estime à plus de cent mille le nombre de squelettes de chevaux gisant au pied des roches escarpées de Solutré, qui, poursuivis par des chasseurs habiles, se précipitaient, affolés, dans le vide.

Dans les fouilles de la caverne de Lourdes on a trouvé des os longs qui portaient encore le trou des entailles dues à des instruments de silex.

Plus tard, le climat se refroidissant, l'homme se réfugie dans les cavernes.

Le cheval, l'âne, le renne sont ses gibiers préférés, car on retrouve leurs ossements au voisinage des agglomérations humaines, tandis que la présence d'os calcinés atteste la cuisson des viandes.

2° Epoque néolithique.

Dans les grandes vallées du Nil, de l'Euphrate, de l'Indus, abondamment peuplées, l'homme élève le bœuf, le porc, la chèvre, la brebis, le chien.

Les premières générations qui vivaient sur pilotis dédaignaient le lièvre.

Des fouilles effectuées en Mésopotamie, sous la direction de l'archéologue John MARSHALL, montrent qu'au quatrième millénaire avant notre ère les hommes consommaient le bœuf, le mouton, le chameau, le zèbre, les volailles. Les Indo-Européens, vers l'an 3000, font la conquête du cheval pour la guerre surtout, puis celle du mouton, du porc, enfin du bœuf.

En Egypte, les Hamites élevaient, dès le cinquième millénaire, bœufs, buffles, ânes, chiens, chats, singes, gazelles, antilopes, porcs, grues, oies, canards, pigeons.

Le bœuf est élevé depuis l'an 6000, le mouton n'est introduit que vers 2980 avant notre ère et entraîne la disparition de l'élevage des antilopes et des gazelles.

Le cheval est introduit beaucoup plus tard.

Les Hamites engraissaient les bœufs, les antilopes et gavaient les oies avec des boules de farine.

L'anthropophagie était générale avant le quatrième millénaire.

3° Epoque proprement historique.

Les Perses, à la suite de leurs victoires sur Nabuchodonosor et Balthazar, et après la conquête des Mèdes, de l'Assyrie, de la Chaldée, de la Lydie, de l'Inde, prirent au contact des vaincus des habitudes d'intempérance.

A la table des riches on servait entiers de gros animaux rôtis : chameaux, bœufs, ânes, chevaux.

Les Grecs, eux, consommaient l'agneau, le baudet (d'après Aristophane) et le cheval (Hérodote).

Les Romains originellement étaient frustes, ils ne mangeaient de la viande qu'à l'occasion des sacrifices; mais vers le IIe siècle avant notre ère, à la suite des gran-

des conquêtes et de l'enrichissement du peuple, le luxe de la table dégénéra en orgie.

Mécène, favori d'Auguste, introduisit l'usage alimentaire de la viande d'ânon.

Galien, médecin de Marc Aurèle, prôna les qualités du cheval.

Les Mongols et les Chinois estiment le cheval par-dessus tout (Mme de Bourboulon) ; ils l'ont en effet domestiqué depuis très longtemps.

Les Kirghis et les Kalmouks en sont friands, mais se détournent avec horreur d'une bonne tranche de bœuf (Noguet).

Les Gaulois aimaient beaucoup le cheval (d'après César) et transmirent cet usage aux Germains, leurs envahisseurs.

Les Scandinaves mangeaient du cheval avec grand plaisir.

Au Moyen Age (XIIe et XIIIe siècles) on mangeait beaucoup de viande très épicée, des cuisseaux de bœuf, des épaules de sanglier, des pâtés de venaison. Les gourmets appréciaient le paon, la cigogne, le cygne, le héron.

On voit par ce qui précède quel intérêt considérable a pris la viande dans l'alimentation. Il n'est donc pas surprenant qu'on se soit préoccupé depuis longtemps de veiller à sa salubrité pour éviter que des viandes malsaines, malades, inalibiles ou toxiques ne viennent compromettre la santé des consommateurs.

L'inspection des viandes fit tout d'abord partie des principes religieux; ceux-ci interdisaient de consommer telle ou telle viande et faisaient rejeter tels organes d'une carcasse pour peu qu'ils parussent anormaux et c'est ce que nous allons nous efforcer de mettre en évidence.

B. — PRESCRIPTIONS RELIGIEUSES.

Chez les Hébreux.

L'inspection des viandes comporte des règles aussi minutieuses que fantaisistes.

Elles sont incluses dans le *Talmud* et se retrouvent dans la *Thorah* qui contient la loi mosaïque. Elles sont expliquées, sinon déformées, dans les commentaires des rabbis. La *Bédikah* est un traité de l'inspection du corps et des organes.

Les critiques contestent que les pratiques, le plus souvent inexplicables qu'elle contient, aient pu être inspirées par des raisons d'hygiène.

Elles constitueraient, d'après Bruno Lauff, des formules rituelles retrouvées chez les peuples contemporains et aggravées, au cours des temps, par le zèle des copistes et des rabbis.

Les Sémites formaient un groupe racial avancé, établi au nord et à l'est des pays du Caucase; puis vers — 3000, ils furent refoulés vers le sud par les Indo-Européens; ils s'installèrent alors en Mésopotamie, puis avec Abraham ils allèrent en Syrie, fondèrent Chanaan et de là ils émigrèrent en Egypte (en — 1925) où ils restèrent pendant 430 ans.

Ils connurent maintes et maintes tribulations avant la destruction du Temple de Jérusalem par Titus en 70; puis, dès lors, ils se dispersèrent de par le monde, en conservant toujours intacts les principes que nous allons maintenant en partie étudier et qui ont permis à ce petit peuple de conserver son existence, en dépit de ses vicissitudes et des persécutions qu'il a dû subir.

Dans l'*Ancien Testament* on relève (Ezéchiel) :

1° Viandes permises.

a) « Bêtes à quatre pieds qui ruminent, ont l'ongle divisé et le pied fourchu » (donc le cheval est interdit, le bélier, le bouc, le taureau sont licites).

b) « Reptiles ayant les pieds de derrière plus longs et avec lesquels ils sautent sur la terre. »

c) Insectes : bruchus, attacus, ophiomacus, sauterelles.

d) La chair des cavaliers les plus vaillants et de tous les hommes de guerre.

2° Viandes tolérées.

Agneaux à condition qu'ils soient rôtis.

3° Viandes défendues.

Bêtes à quatre pieds, qui ruminent et dont la corne des pieds n'est pas fendue (chameau).

Animaux à quatre pieds qui ont comme des mains sur lesquelles ils marchent : rat, musaraigne, taupe, belette, caméléon, crocodile.

Comme oiseaux : aigle, milan, vautour, corbeau, hibou, chauve-souris, huppe, plongeon, pélican, ibis, cygne, cigogne, héron.

Il est interdit de manger des animaux morts ou déchirés par un autre animal, de consommer la graisse, le sang qui doivent être rendus à la terre, car la vie est dans le sang (Iahvé) : « Vous ne mangerez pas la chair avec sa vie », dit Dieu à Noé.

Le sang devient un moyen de purification, de protection. Versé sur la porte, il garantit contre l'esprit exterminateur dans la nuit de la Pâque; au contraire, dans l'Inde védique, il est considéré par les prêtres comme la part des démons, il va aux mauvais esprits avec les déchets et les excréments.

Tout ce qui touche un animal impur est souillé et doit donc être lavé et purifié, ce qui restera de chair après le troisième jour sera détruit par le feu (*Lévitique*).

L'*Exode* dit que la chair de veau, sa peau, ses excréments sont une hostie pour le péché, donc il est défendu d'y toucher. Le hérisson, le lapin, le lièvre, le porc sont immondes au dire de l'Eternel; en conséquence, il est interdit d'en manger.

Renan croit que la proscription de la viande de porc vient de la crainte de la trichine et de la lèpre (ladrerie).

Amin Gémoyel confirme cette manière de voir mais il n'apporte aucune preuve à l'appui de sa thèse.

Salomon Reinach pense que l'explication hygiénique d'une prohibition alimentaire est une erreur. Il est abusif de vouloir expliquer les lois et les pratiques religieuses d'un passé lointain par des acquisitions scientifiques toutes modernes.

En réalité, il faut admettre avec l'orientaliste Robertson Smith, que les Juifs pieux s'abstiennent de manger du porc parce que leurs lointains ancêtres avaient vers — 6000, — 5000 pour totem le sanglier (ce qui est confirmé par Hérodote).

Les prescriptions relatives à l'inspection des organes sont assez curieuses pour mériter d'être mentionnées ici. Elles visent essentiellement le poumon considéré comme l'organe le plus délicat.

Un débutant n'a pas le droit de l'explorer en faisant pénétrer sa main à travers une ouverture faite dans le diaphragme, comme les initiés. Il est toujours obligé de faire sortir le poumon de la cage thoracique et d'entreprendre l'examen à l'extérieur du corps tant qu'il n'aura pas acquis une expérience vieille de quelques années.

L'inspection du poumon du bœuf, du chevreuil, du cerf est obligatoire, mais non celle du poumon de la volaille.

Si le poumon est perforé, il est *ipso facto* déclaré téréphah (impur, inalibile). Cela peut venir d'un corps étranger, de l'ouverture d'un abcès, d'un pneumo-thorax accidentel. Pour s'en assurer, on le souffle : quand le poumon se gonfle d'air, si on entend un bruit, ou si à l'endroit d'où vient le sifflement, on dépose un brin de paille, une plume et qu'ils bougent lors du passage de l'air, il y a perforation.

Quant à la variation du nombre des lobes et de leur volume, les Juifs déclarent téréphah l'absence d'un lobe soit à droite (où ils disent en exister un grand et trois petits), soit à gauche (où il y en a un grand et deux petits). Leur conduite est la même si la grosseur relative de chaque lobe diffère de la norme.

Le lobule azygos doit être rond et lisse comme une rose, mais il est exclu de la consommation. Relié par une

bride à la portion de plèvre qui l'entoure, il est téréphah.

L'absence d'une des pointes postérieures des deux grands lobes ou une grande différence de leurs volumes respectifs sont téréphah.

Il faut que la ligne de séparation des lobes voisins soit nette, sinon il faut observer si chaque lobe est desservi par une bronche; dans l'affirmative, le poumon est koscher.

Une modification, un échange de positions des lobes sont téréphah.

L'existence d'un lobe supplémentaire en dehors de la ligne des autres est téréphah; en dedans, koscher. L'absence de toute séparation en lobes chez de vieux animaux est téréphah, mais non chez des jeunes de moins de trente jours car on admet alors que le poumon n'a pas encore acquis sa forme définitive.

De toute façon, on ne peut sacrifier un veau de moins de huit jours et la consommation de la viande fœtale est illicite.

D'autres indications ont trait au « poumon bouché » : quand lors de la pratique du soufflage (avec une pompe) une partie du poumon reste imperméable, tout en gardant sa couleur normale, on la presse avec la main pour mécaniser bronchioles et alvéoles, puis on verse de l'eau tiède par la trachée. On secoue dans tous les sens le poumon plein d'eau pour éliminer ce qui peut boucher, puis on le met dans un récipient rempli d'eau; au bout de quelque temps on chasse l'excès de liquide, puis on souffle de nouveau. Si cette partie ne se laisse pas gonfler, on détache la plèvre qui la recouvre.

Ce faisant, quand on découvre du pus ou une sérosité trouble, qui ne peuvent faire bouchon que transitoirement, le poumon est koscher.

Lorsque l'on n'a rien trouvé de semblable on pose une plume sur la place obturée et on souffle encore; si elle ne bouge pas, on déclare téréphah le poumon, car l'obstruction est complète.

Quand le poumon est sec, ridé, racorni, on le soumet à l'épreuve de l'ongle : on fait une raie à sa surface avec l'ongle, quand elle reste visible, c'est téréphah.

Pour savoir si cette dessiccation était due à la main de l'homme ou d'origine divine (tellurique, atmosphérique) on plongeait le poumon dans un récipient plein d'eau.

Au printemps ce récipient rempli d'eau froide était blanc et en plomb, car le blanc était considéré comme poreux et faisant sourdre les humeurs.

En hiver le récipient était garni d'eau chaude et était rouge, couleur considérée comme imperméable.

Si, après un jour, le poumon gardait sa modification il fallait l'attribuer à la main de l'homme et il était téréphah. Son retour à l'aspect normal était dû par contre à la divine puissance, donc déclaré koscher.

Mais si l'on trouvait une sérosité trouble dans le tissu alvéolaire ou dans les ramifications bronchiques, on la versait dans un récipient; quand elle contenait des sortes de fils blancs, elle était téréphah.

S'agit-il là de la pneumonie lobaire avec exsudat fibrineux, on ne saurait en jurer car un séjour dans l'eau tiède ne fait pas disparaître ces lésions.

Est-ce de l'hépatisation, de l'atélectasie ou simplement de la sclérose pulmonaire?

Quoi qu'il en soit, si le poumon ratatiné était réduit à moins de la moitié de son volume ou semblait trop léger, il était téréphah.

Les Hébreux traitent également des « excroissances ». Tout bombement, toute bosse à plus de trois travers de doigt du bord libre des lobes sont considérés comme étant à l'intérieur du poumon.

En deçà, on les déclare systématiquement téréphah, car ces « tubercules » sont susceptibles de s'ouvrir par frottement contre la paroi costale!

Quand ils contiennent un peu de liquide ils sont téréphah; durs comme la pierre, ils sont koscher (il doit s'agir là d'un échinocoque calcifié ou de tuberculose crétacée).

Lorsqu'ils contiennent un liquide clair, sucré, non salé ni malodorant, et s'ils se laissent assez facilement décortiquer, ils sont koscher (quoique dans ce cas ce soit, vraisemblablement, de l'échinococcose!).

Quand un de ces caractères manque on a affaire à un abcès qui est évidemment téréphah si toutefois cet abcès est voisin d'une bronche principale ou de la trachée.

Il en est de même si cette « boule » est remplie d'une sérosité malodorante.

Deux boules situées sur deux lobes contigus sont koscher, mais téréphah lorsqu'elles sont côte à côte sans espace intermédiaire. Celui-ci doit avoir au moins l'épaisseur d'un chalumeau et une couleur normale (il doit s'agir là de tubercules à proprement parler).

Une multitude de petits tubercules rend la viande téréphah.

Une sorte de bourgeon annexé à un lobe sur les bords entraîne la pratique du soufflage; si alors ce bourgeon se renverse sur le lobe, il lui est propre, donc il est déclaré koscher; sinon il est téréphah.

Les couleurs sont aussi le sujet de maintes indications; quatre étaient défendues :

— le jaune comme le safran, l'or, l'œuf, le houblon;

— le rouge comme la chair, la cerise;

— le noir comme la poix;

— le blanc comme l'œuf, ou comme le bois fraîchement fendu.

Vraisemblablement ce sont les diverses hépatisations et l'emphysème qui sont ici en cause.

Par contre étaient permises :

— le bleu azur ou bleu comme la rate;

— le vert comme l'herbe (ceci intéresse la souillure de la viande par le contenu riche en chlorophylle de la panse et, non le vert de la putréfaction qui n'a rien de comparable, est accompagné d'une odeur *sui generis* et qui rend la carcasse téréphah);

— le rouge sang ou rouge foie (mais non le rouge chair ou tirant sur le jaune).

Dans le doute on gonfle le poumon pour voir si la couleur défendue se modifie. Mais comment admettre que cette modification puisse naître exclusivement du gonflement? C'est là le secret de l'école des rabbis.

Ceux-ci disent au sujet de la couleur :

« Se transforme-t-elle en autre couleur défendue ou la couleur de la plèvre viscérale est-elle licite mais non naturelle, le poumon est alors téréphah; il est koscher lorsque la plèvre viscérale a une couleur normale et la plèvre pariétale une couleur modifiée. »

Il arrive qu'entre les deux feuillets, on trouve du pus ou des poils qui, déglutis, ont cheminé le long de la trachée vers le poumon jusqu'aux plèvres.

Cependant, cela est en désaccord avec la réalité scientifique, car l'existence des poils faussement déglutis et parvenus à la surface des poumons dépasse les possibilités physiologiques.

De plus l'espace nécessaire pour l'observation de ces couleurs, qui doit être situé entre les deux plèvres, est virtuel ou même n'existe pas.

Quoi qu'il en soit il convient dans ce cas d'ouvrir les plèvres, d'enlever pus ou poils; si, consécutivement, les plèvres reprennent leur coloration naturelle, le poumon est koscher car seuls pus ou poils ont modifié la couleur.

Il en est de même si l'on voit la couleur se mouvoir entre les deux feuillets, ce qui ne peut être causé que par une sérosité mobile entre ces derniers.

D'autres indications intéressent le cas où la carcasse est pleine d'eau. Si la viande alors ne reprend pas son aspect normal après vingt-quatre heures, elle est téréphah.

Il s'agit là de l'œdème, l'infiltration séreuse, l'hydroémie, ou la cachexie humide; remarquons en passant que la conduite que l'on observe actuellement dans ce cas est absolument la même.

Sont déclarées téréphah d'autres éventualités; la fracture des côtes, l'existence de symphyses pleurales, les ulcères de l'intestin, la perforation de la rate, de l'œsophage, des méninges, de la vésicule biliaire, de la gorge (par un instrument ou les dents d'un animal sauvage), de la caillette, du réseau, du rumen.

Dans ces derniers cas, si l'on voit une goutte de sang sur les lèvres de la plaie, la viande est téréphah, car cela signifie lésion *ante mortem*, donc due vraisemblablement à un corps étranger.

Si on ne voit pas de sang, la lésion est postérieure à l'abatage et la viande est koscher.

La perforation du diaphragme est téréphah car l'ouverture tend à être comblée par le foie qui, se rapprochant du cœur, est exposé à une chaleur exagérée!

Enfin quelques indications concernaient les volailles chez lesquelles la perforation des organes vitaux et la couleur verte de l'intestin étaient téréphah; ils ne distinguaient pas, dans ce dernier cas, la transudation biliaire de la putréfaction.

La luxation du fémur est koscher, mais si les ligaments coxofémoraux sont déchirés, ou s'il y a une arthrite, il convient de les déclarer téréphah.

Lorsque le rein contient une sérosité claire, il est koscher. Une sérosité claire mais malodorante indique qu'il doit s'agir là d'une néphrite purulente, ou d'une pyélonéphrite, ou d'une inflammation parenchymateuse aiguë du rein; alors la viande est téréphah, comme lorsque la sérosité est sombre.

En conclusion nous pouvons remarquer que ces prescriptions ne donnaient guère de garanties pour l'échinococcose ou la tuberculose; à vrai dire, celle-ci était presque inconnue en Orient par suite du maintien presque exclusif des animaux en plein air.

Cependant il semble que les commentateurs savants du *Talmud* connurent les tubercules pulmonaires, notamment les nodules calcifiés qui peuvent être renfermés

dans le poumon et à plus forte raison les lésions de la pommelière appendues aux séreuses, formant des masses si volumineuses et si fréquentes qu'il est impossible de ne pas les remarquer.

Mais ils ne leur attribuaient aucune importance, car ils croyaient que ces lésions venaient des côtes!

Les « tumeurs » ulcérées des divers organes n'empêchaient pas non plus de déclarer la viande koscher.

Il est certain que les rédacteurs du *Talmud*, les rabbis, les médecins juifs n'ont jamais eu la notion qu'il pût exister le moindre rapport entre les tuberculoses pulmonaires, la pommelière des bovidés et la « phtisie » humaine.

Chez les Thébains.

En — 1600, —1100, ils ne mangeaient pas les moutons et les tenaient pour sacrés, parce que Jupiter se vêtit d'une peau de mouton pour visiter Hercule (bien qu'il fût un dieu étranger).

Chez les Egyptiens.

Au VI^e^ siècle, après la dévastation de Thèbes.

La consommation de la viande de bouc, de chèvre, était interdite, car Pan était figuré sous les traits d'une chèvre avec des cuisses de bouc.

De même pour la vache qui était consacrée à Isis, mais bœufs et veaux étaient permis; par contre, la viande d'âne, de cheval, de chèvre, de chat, de singe était exclue de la consommation.

Ils estimaient que le pourceau est immonde (aussi les porchers n'avaient-ils pas le droit de pénétrer dans aucun temple, et étaient contraints de se marier entre eux).

On ne pouvait manger les porcs qu'au temps où la lune était pleine et en les sacrifiant à la lumière lunaire.

Les prêtres ne devaient manger que la viande d'animaux propres au sacrifice.

Chez les Musulmans.

Il est interdit de consommer les animaux morts, le sang, la chair du porc; les animaux suffoqués ou tués d'un coup de corne ou devenus la proie d'une bête féroce et ceux qui sont immolés aux autels des idoles.

Par contre, la proie procurée par les animaux dressés à la chasse, le chameau, le lait des animaux élaboré entre le chyle et le sang dans l'estomac, sont licites.

En Europe.

La consommation du cheval fut interdite par les Papes : au Ve siècle, Grégoire III et son successeur Zacharie Ier, dans une lettre adressée à saint Boniface, apôtre de la Germanie, lancent l'anathème contre la viande de cheval.

En effet la consommation qu'on en faisait jusqu'alors était liée à d'anciennes pratiques religieuses qui mettaient obstacle à la propagation du christianisme dans le centre et le nord de l'Europe.

Ils déclarent immondes les hippophages, et cette prévention s'étend aux escorcheurs qui manipulent les dépouilles des chevaux morts.

Après la fondation du christianisme la croisade contre cet aliment fut abandonnée, mais le préjugé traversa les siècles. En effet le cheval fut longtemps interdit aux Halles centrales.

L'utilisation de la viande de cheval au XIXe siècle resta limitée à certains pays (Suède, Belgique, Danemark) où il fallait pallier l'insuffisance des ressources en viande.

C'est en 1847, à Berlin, que fut créé le premier étal hippophagique.

Le 21 octobre 1850, à Vienne, le Ministère Impérial autrichien déclara alibile la viande de cheval.

Quant à la viande de porc, elle a été et reste encore rejetée par nombre de populations.

C'est ainsi que les Ecossais n'en mangent que depuis peu d'années et encore ne constitue-t-elle jamais pour eux un plat apprécié.

Le roi Jacques I[er] (1406-1437) porta ce préjugé en Angleterre et l'on sait qu'il abhorrait le cochon presque autant que le tabac.

L'utilisation de la viande de chien ne se voit qu'en Chine et en Allemagne du Nord; cependant, on consomma chien et chat pendant les famines au Moyen Age.

Après s'être basé sur des principes religieux on écarta le danger que faisaient courir les viandes malsaines, d'abord en saisissant systématiquement tout ce qui parut anormal, puis, récemment, par un contrôle scientifique.

Des progrès se firent peu à peu par l'institution du bas-étal, la transformation des abattoirs et la nomination de vétérinaires-inspecteurs.

IV

L'INSPECTION DES VIANDES ET LES PRINCIPES HYGIÉNIQUES POUR L'ALIMENTATION

I. — LE BAS-ÉTAL.

Appelé aussi libre-étal (en allemand : Freibank) ou office de basse boucherie, c'est une vieille institution remontant à l'époque romaine.

D'une manière générale on y vendait les viandes de moindre valeur intrinsèque, ou des viandes contre lesquelles le public était prévenu.

Actuellement on y débite des viandes provenant d'animaux abattus d'urgence ou atteints de certaines formes de tuberculose, les viandes présentant des altérations légères dans leur odeur, leur saveur, leur coloration, leur composition, celles qui ont une moindre facilité de conservation, celles enfin dites viandes propres sous condition qu'elles ont été assainies par un traitement approprié.

A Rome, du IIe au VIe siècle, on y débitait la viande de taureau et de lièvre.

En France, au Moyen Age, on y exposait la viande de certains animaux, vendue avec indication de l'espèce, et présentant des signes distinctifs : adhérence des pieds ou des oreilles, ou brochettes supportant une marque rouge :

— *chèvre et bouc* (Evreux, 1424; Montdidier, 1433; Avignon, 1458; Bordeaux, 1461);

— *bélier et taureau* (Avignon, 1246; Saumur et Angers, au XIVe siècle);

— *truie* (Abbeville et Amiens au XIV^e^ siècle).

Mais c'est en Allemagne que la Freibank revêtait la plus grande importance; elle était surtout employée à la vente de la viande ladre d'où son appellation de Finnebank (Finne signifiant cysticerque).

Maints règlements s'y rapportaient; c'est ainsi que, en 1276, le droit municipal d'Augsbourg précise que la viande ladrique ne peut être vendue que dans les endroits différents des boucheries ordinaires.

En 1404 la municipalité de Wimpfen, en Wurtemberg, ordonne que le bas-étal soit installé à une distance d'au moins trois pas des bancs de boucherie officiels.

En 1414 les bouchers d'Ulm rédigent une convention soumise à l'approbation du Conseil municipal, d'après laquelle la viande provenant de porcs ladres et d'animaux abattus suivant la méthode juive ne pouvait être débitée sur des bancs de boucherie ordinaires.

En 1437, à Marbach, en Alsace, il existait des vérificateurs de viande qui pouvaient autoriser les bouchers à vendre de la viande de moindre valeur, à condition que celle-ci fût exposée sur des bancs séparés.

En 1582 un arrêté du Palatinat spécifiait que la viande de porc ladre, à condition de n'être que faiblement ladrique, devait être mise en vente en dehors des bancs habituels et en un endroit désigné par l'autorité.

A Hambourg, Lübeck, Stade, on prescrivait que la viande provenant d'un animal atteint de ladrerie devait être débitée sur un banc recouvert d'une nappe blanche et situé dans une boutique particulière.

A Waldheim, en Saxe, un couteau devait être piqué dans le banc.

On peut rapprocher ces coutumes de celles usitées en France et déjà étudiées.

Mais si un grand progrès fut réalisé par l'établissement du bas-étal, une amélioration hygiénique non moins appréciable vint de la transformation des lieux d'abatage que nous allons maintenant envisager succinctement.

II. — LIEUX D'ABATAGE.

En Egypte, sous les troisième et quatrième dynasties, l'abatage est une pratique cultuelle. Le prêtre y assiste et il consommera la viande de l'animal sacrifié. Avant l'abatage les animaux sont visités par le roi et ses fils ou par un fonctionnaire du pharaon (vétérinaire ou personnage de sa suite).

Les diverses phases de l'abatage comportent : l'abatage, l'égorgement, la récolte du sang, la section du thorax, l'enlèvement du cœur.

Un modèle de bois, trouvé dans un tombeau près de Thèbes, montre que les animaux sont rassemblés dans une halle d'abatage à trois étages :

1° Dans l'étage inférieur un bœuf est couché sur le dos, membres liés. Le sacrificateur debout tient un instrument long, terminé par un fer de lance; un aide est assis sur un billot, tandis qu'un troisième travaille un quartier de viande;

2° A l'étage moyen on voit le dos et la partie postérieure du bœuf (on y pratique en somme le découpage);

3° A l'étage supérieur des morceaux de viande sont suspendus par des liens.

A Rome, il existait des tueries-étal appelées *lanienæ*. L'abatage se faisait dans le lieu même où l'on débitait la viande.

Le système persista jusqu'au Moyen Age; quelques bouchers allaient même jusqu'à sacrifier leurs animaux devant la porte de leur local, ce qui ne laissait pas de présenter quelque danger pour les passants, lorsque, par exemple, un bœuf non terrassé brisait ses liens et parcourait les rues de la ville en une fuite éperdue.

D'autre part le sang, les immondices, qu'un service de la voirie quasi inexistant laissait s'accumuler, constituaient un spectacle répugnant et répandaient une odeur infecte. Aussi, assez tôt, les tueries furent-elles créées, qui étaient séparées de l'étal et où les bouchers furent obligés de mener leurs bestiaux (ce qui permet-

tait aux seigneurs de percevoir plus facilement les taxes sur les viandes). Ainsi naquirent les abattoirs publics auxquels on attribue à tort une origine moderne puisqu'il en existait : au x^e^ siècle, à La Réole et en Avignon, où il y avait une tuerie spéciale pour les bovins (escorcherie), les moutons (mouquerie), les porcs (saunerie); au xii^e^, à Amiens; au xv^e^, à Béziers.

Le débit et la vente de la viande se faisaient dans des étaux à Paris, sur des bancs (tables) en Avignon. On établissait les escorcheries à la périphérie des agglomérations (Paris, lettres de patente de 1363) ou au bord de l'eau. C'est ainsi que Cologne avait, en 1437, un abattoir sis sur le Rhin.

Pour les escorcheries qui sont dans les villes, le règlement de Charles IX, le 21 novembre 1577, ordonne de faire clore de murs les lieux où se font les tueries, et de « contraindre de tenir le jour le sang, peaux, trempis, et vuidanges dans des tines, et de vuider de nuit seulement de 7 heures du soir à 2 heures du matin par canaux dans la rivière ».

Ces obligations n'allaient pas sans quelque résistance; ainsi, à Paris, les bouchers objectaient qu'en tuant hors de la ville il faudrait transporter à l'étal les viandes, ce qui rendait indispensable l'emploi de trois chevaux pour un bœuf qui, vivant, se transporte seul; de plus, les viandes peuvent s'altérer durant ce parcours de plusieurs kilomètres. Il n'y a rien de surprenant donc si Paris demeura la ville la plus sale du monde jusqu'en 1810 où le décret du 9 février créa cinq abattoirs généraux qui réalisaient la réunion en un bâtiment de tueries particulières préexistantes, chaque boucher travaillant dans une case : l'échaudoir, disposition nécessaire, dit Bruyère, pour qu'ils y jouissent de la même liberté que dans leurs ateliers. Mais l'échaudoir est petit, mal éclairé, sale, car l'eau manque.

L'inspection y est difficile; la viande une fois préparée reste entreposée, donc est exposée à des souillures. De plus il n'y a pas de frigorifique, d'où la nécessité de l'abattoir moderne.

Corrélativement on assista peu à peu à un renforcement des mesures prises en matière d'inspection par divers personnages; puis le contrôle, se basant sur des assises scientifiques, passa aux mains des vétérinaires comme nous allons le voir.

III. — LES INSPECTEURS DES VIANDES.

A Rome, des édiles étaient chargés de l'inspection des viandes; la viande insuffisante était jetée au Tibre. Dans les Gaules, pendant la domination romaine, le contrôle de la salubrité fut placé sous l'autorité du proconsul de chaque province et exercé par des *legati proconsulum*.

Par la suite, ces magistrats furent fixés dans les principales villes avec le titre de *servatores loci*.

Sous Auguste, ils eurent autorité sur les officiers de police (*curatores orbi*).

Cette organisation persista jusqu'au IVe siècle.

Les invasions barbares apportèrent chez nous une institution nouvelle : la gilde, avec à sa tête un syndic. Au syndic des bouchers incombait la fonction de veiller à la salubrité des viandes.

Voici comment on pratiquait à Paris.

En 630 les rois francs placèrent l'organisation administrative sous l'autorité des officiers dont ils voulaient récompenser les services (institution des patrices, ducs, comtes).

Ceux-ci devaient pourvoir à la valeur intrinsèque des vivres. Les Capétiens s'en occupèrent mais dans un cadre qui ne déborda pas la capitale.

En 1162 les carnificès parisiens tenaient boutique près du parvis de Notre-Dame.

En 1182 Philippe Auguste leur octroie des statuts.

En 1298 une ordonnance du prévôt Thiboust spécifie que « toute chair qui meurt sans main du boucher serait arse ». Il avait interdit « la vente des chairs réchauffées, trop gardées, puantes, du sang, des saulcisses, de chairs surmenées ».

Il avait établi quatre jurés prud'hommes, choisis dans la corporation des bouchers, qui, avec le maître des bouchers, étaient chargés de faire les visites; donc, en l'absence d'instructions venues d'en haut, les autorités municipales avaient pris la responsabilité des mesures qu'elles jugeaient nécessaires.

En 1323 Philippe le Bel crée des gardes jurés.

Le 13 novembre 1375 une ordonnance du prévôt de Paris dit : « Que nul ne s'entremette de langueyer pourceaulx, jusques à ce qu'il aura esté témoigné estre expert et cognoissant en ce par le maistre des bouschers. »

Le 12 janvier 1475 le prévôt de Paris donne aux charcutiers des statuts qui font de l'inspection des produits de charcuterie une organisation autonome avec deux jurés visiteurs.

Le 24 septembre 1517 une ordonnance spécifie que « les langueyeurs sont tenus d'ellire domicile à Paris, ou es faubourgs de la porte Saint-Honoré, et obligés de marquer à l'oreille tous les porcs qu'ils trouveraient sursemez, engrenez ou ayant plaie à la langue, et de couper le bout de l'oreille à tous autres pourceaux qui seront trouvés avec bosses aposthumes ».

En 1585 Henri III établit deux gardes jurés choisis parmi les maîtres bouchers.

En 1691 Louis XIV exige qu'ils aient au moins dix ans de maîtrise; mais ils ne pouvaient qu'ordonner la suspension immédiate de la viande jugée malsaine, puis par exploit d'huissier ils citaient le délinquant à comparaître le jour même devant la juridiction de la police. Par l'organe du procureur syndic, ils requéraient la confirmation de la saisie, la destruction de la viande et les peines prévues pour le coupable.

Le juge écoutait les explications de ce dernier et appréciait. Ces gardes jurés n'étaient pas rétribués, mais ils obtenaient une part du produit des confiscations et des amendes, et ils recevaient de la corporation une redevance annuelle de 4 livres.

En février 1704 Louis XIV, dans un édit, crée des offices héréditaires d'inspecteurs de boucherie nommés sans aucune considération de compétence.

En fait les gardes jurés ne cessèrent pas d'exister.

En mai il institue des visiteurs-jurés de porcs en remplacement des anciens langueyeurs, mais ils se révélèrent incapables; aussi, en mars 1705, les langueyeurs furent-ils rétablis, mais ils furent supprimés de nouveau, car la guerre de Succession d'Espagne engloutissait nombre d'écus, et on créa cinquante offices d'inspecteurs-contrôleurs de porcs, ayant la faculté de commettre sous eux des gens experts pour le langueyage (avril 1708).

Cependant tous ces offices nouveaux, concédés à prix d'or, ont surtout pour but d'augmenter les ressources de l'Etat et les considérations hygiéniques sont secondaires.

En 1782 Louis XVI, par ses lettres patentes, charge les syndics et deux adjoints d'effectuer les visites. Ceux-là sont élus pour deux ans, et doivent rendre compte de leur gestion en présence du procureur du roi et de leurs successeurs, dans les deux mois qui suivent la fin de leurs mandats.

Le 17 juillet 1784 un arrêt du Conseil du Roi préconise comme experts la nomination d'élèves des Ecoles vétérinaires.

Le 17 mars 1791 l'Assemblée nationale institue la liberté du commerce, supprime les corporations, abolit les droits d'inspecteurs de boucherie.

A ce moment la surveillance des viandes n'incombe plus aux syndics, mais relève uniquement de la municipalité ou plus exactement du procureur de la commune; celui-ci doit s'assurer par des visites quotidiennes à la boucherie de la salubrité de la viande; s'il en trouve de suspecte il en suspend provisoirement la vente et fait désigner aussitôt deux experts.

La loi du 22 juillet 1791 dit que « comme experts la municipalité peut commettre un nombre suffisant de

gens de l'art assermentés qui sont les « artistes vétérinaires ».

Examinons maintenant ce qui se passait en province.

A Caen, en 1364, une ordonnance du chevalier Robert de Wargnies dit que « chaque année il sera désigné deux bourgeois pour la boucherie qui verront s'il ne se commet aucune fraude, et si, par les marchands, il n'est pas exposé en vente des choses défectueuses ou de mauvaise qualité.

A Carpentras, en 1406, le consul de la ville nomme deux habitants probes, *ad inspiciendum carnes*, et pour veiller à ce qu'il ne soit pas vendu de viandes malades.

A Tours, en 1462, il y avait deux gardes jurés dudit métier de boucher qui, ayant saisi une carcasse, devaient empêcher qu'elle ne sortît de la ville.

A Toulouse, en 1525, le fermier de l'Equivalent est obligé d'établir des « gardes gents de bien, et deüment cautionnez, pour faire le rapport du bétail abattu chaque semaine ».

En Avignon, en 1246, l'inspection était faite par deux prud'hommes jurés (bay lous).

En 1458 elle faisait partie des attributions du sous-viguier (chef spécial de la police), assisté de dix compagnons formant sa garde et de trente-deux sergents. En 1462 elle devient l'apanage de deux maîtres de victuailles assermentés, élus pour un an par le conseil de la ville. Mais ils ne sont pas choisis parmi les bouchers, manquent de compétence et se bornent, lorsqu'une viande leur paraît suspecte, à la faire saisir et transporter dans une salle de l'hôtel de ville, où des experts (soit des maîtres pâtissiers, soit des médecins) viennent l'examiner.

Ils fournissent un rapport soumis pour décision aux conseils.

Le 27 juin 1682 un règlement de Monseigneur Nicolini, relatif à une maladie que les bestiaux ont sur la langue (fièvre aphteuse), prescrit aux maîtres des vic-

tuailles d'examiner la langue en la frottant avec une cueillère, ou en la lavant avec du sel et du vinaigre.

Le 1er février 1698, le vice-légat Gualtério défend de vendre fruchailles (cœur, foie, rate, poumon) ou, comme l'on dit maintenant, la fressure et triperies de moutons et de brebis avant la visite des maîtres de victuailles, sous peine de trois traits de corde (supplice de l'estrapade).

En l'occurrence deux médecins nommés experts avaient constaté « que la plus grande partie des foyes et des poulmons des brebis étaient gastés et corrompus, y ayant des eschines (ecchymoses) en façon que si tel foyes et poulmons estoient vendus ils causeraient des maladies ».

Le 18 juin 1714 le vice-légat Salviate décrète la nomination d'anciens bouchers capables et expérimentés comme inspecteurs, car les maîtres des victuailles sont insuffisants.

Il prescrit le marquage des quatre quartiers, et il interdit de laisser entrer en ville des viandes foraines, à moins qu'elles n'aient été « marquées » et « attestées » des inspecteurs du lieu de provenance, et accompagnées d'un certificat signé et légalisé par le consul de la localité.

Depuis très longtemps on croyait que toute la viande qui provenait d'un animal malade était nocive (en plus de la viande ladre dans laquelle on rangeait aussi la tuberculose). Puis, au début du XIXe siècle, la médecine vétérinaire montra qu'il n'en était pas toujours ainsi; aussi consécutivement se fit-il un renversement d'idées surprenant, au point que l'on pensa généralement que la viande provenant d'animaux malades était sans danger pour la consommation; il en résulta que cet état d'esprit favorisa la disparition de l'inspection.

Ce n'est qu'en 1852, date à laquelle Küchenmeister découvrit que la ladrerie du porc était à l'origine du *tænia solium* de l'homme, et après l'effroyable épidémie de trichinose qui sévit pendant la deuxième moitié

du siècle dernier en Allemagne, que les pouvoirs publics s'inquiétèrent de l'inspection des viandes.

Cependant, en Bavière, l'inspection des viandes n'était pas délaissée, et un statut ordonnait aux inspecteurs de distinguer trois sortes de qualités : vendable, non vendable, impropre à la consommation.

En France, le premier inspecteur vétérinaire fut nommé en 1871 aux abattoirs de Bordeaux; depuis, l'inspection des viandes est l'apanage des docteurs-vétérinaires.

Enfin un autre progrès, dans le même ordre d'idées, vint de la sévérité de plus en plus grande des règlements relatifs à la mise en vente des viandes malades dont nous allons nous occuper maintenant.

IV. — RÈGLEMENTS HYGIÉNIQUES.

a) *A Rome.*

Les Romains ont été les premiers à organiser de façon satisfaisante l'hygiène alimentaire.

Il existait à Rome deux corps ou collèges de bouchers, chargés de fournir à la ville les bestiaux nécessaires à l'alimentation publique :

1° Les suari étaient chargés de l'achat des porcs;

2° Les boari vel pecuarii achetaient le gros et le petit bétail.

Puis ces corporations s'unirent en une : celle des bouchers; ceux-ci avaient sous leurs ordres des gens employés à tuer et à habiller les bestiaux, à couper les chairs et à les préparer à la vente: c'étaient les laniones ou lanii ou carnifices. Les lieux de débit et de vente étaient les macellæ.

Il y avait des peines sévères pour ceux qui contrevenaient à l'hygiène publique.

En effet, il existe de soi-disant extraits de journaux romains qui se rapportent aux ans — 119 et — 63; ils

sont cités par Jules Lipse, en 1581, et relatés dans les annales de Pighuis en 1615; celui-ci dit en tenir le manuscrit du jésuite Jacques Susius qui l'avait trouvé lui-même dans les papiers d'un savant espagnol ami d'Erasme : Louis Vivies. Quoique l'authenticité de ces fragments ait été l'objet de nombreuses controverses entre les érudits pendant trois siècles, il est intéressant de les communiquer à titre de curiosité :

« *An* 585 *de Rome.*
» *Le* 4 *des Calendes d'avril.*
» *Les faisceaux à Licinius.*

» C. Titunius, édile plébéien, a mis à l'amende des bouchers pour avoir vendu au peuple de la viande non inspectée. Avec l'argent de l'amende un sanctuaire a été construit à Laverne près du Temple de Tellus. »

b) *A Paris.*

Le 30 janvier 1350 un édit de Jean le Bon ordonne aux bouchers de ne vendre que « chairs bonnes, loyales, suffisantes ». Nul boucher « ne vendra de la viande sursemée, ne gardera chair tuée plus deux jours en hiver, et en été jour et demi au plus ».

Donc le plus important motif de saisie est la putréfaction. Par les lettres patentes d'août 1363 Jean le Bon défend de vendre la chair morte si elle n'a pas été tuée de la main du boucher, et de tuer chairs qui ont été tenues en maison de barbier (car ils saignaient les gens et on les soupçonnait de nourrir leurs porcs de sang humain).

Il interdit de vendre des porcs élevés dans les maladreries (léproseries), car la lèpre et la ladrerie étaient considérées comme la même maladie transmissible du porc à l'homme ou inversement.

De même, pendant tout le Moyen Age, on défendit d'acheter, pour en débiter la viande, les animaux élevés chez les chirurgiens et apothicaires, chez les maréchaux-ferrants, chez les poissonniers, les huiliers; les animaux

nourris de chènevis, ou élevés dans les maladeries (hôpitaux). En effet, on les nourrit de substances nocives qui peuvent rendre les viandes de mauvaise qualité ou leur donner un goût désagréable.

Le 17 août 1399 le roi Jean défend aux bouchers de tenir des chandelles allumées dans leurs étaux pendant le jour, dans le but de voiler la couleur des viandes jaunes (ictériques), corrompues ou flétries.

En décembre 1462 Louis XI rend une ordonnance : « Nul ne pourra vendre bœuf ou vache qui ait le fy (tuberculose) sous peine d'être forfait et la chair portée à la rivière; nul ne vendra de viande de porc gâtée. »

« Tout mouton entaché de maladie du claveau ou d'autres diverses maladies, qui serait exposé en vente en boucherie serait porté en rivière et les peaux et laines à appliquer au roy notre sire. »

Si l'on trouve « veau exposé en vente en boucherie qui ne soit de plus de quinze jours, il en amendera celui qui l'aura exposé s'il est boucher à regard de justice ».

« Nul ne pourra vendre chair salée qui vienne du dehors, excepté lard et chair venant par mer, parce qu'on ne peut connaître la maladie quand la peau en est hors. »

Les viandes foraines étaient exclues de la consommation.

La saisie totale s'imposait pour tout porc mort de ladrerie et dans tous les cas de tuberculose; cependant la viande saisie était parfois donnée aux prisonniers.

Le 12 janvier 1475 le prévôt de Paris défend aux charcutiers « de tuer aucun porc ni de vendre chair crue, d'acheter chairs nécessaires ailleurs qu'en boucheries jurées, de vendre chair cuite en saulcisse ou entremets qui soit puante ou infectée et non digne à manger à corps humain ».

Le 25 septembre 1477, il permet l'emploi de chair autre que le porc, à condition qu'elle soit bonne et convenable.

Le 12 juillet 1585 un mandement du roi Henri III dit : « Nul ne pourra vendre bœuf qui ait la maladie du fy : gravelle (forme miliaire) ou pommelière (tubercules), ou autres maladies contagieuses, et où il s'en trouverait sera la bête jetée en rivière et le cuir confisqué au roy, et le suif à moitié aux gardes jurés, à moitié à la confrérie du dict mestier. »

« Nul ne pourra vendre bestes à laine entachées de la maladie du clavel, bouquet, et autres maladies contagieuses. »

En 1782, Louis XVI par ses lettres patentes interdit « de vendre des viandes corrompues, des veaux morts, étouffés, nourris de son, ayant moins de six semaines ou trouvées dans les entrailles de vaches tuées, de tuer aucunes vaches au-dessous de 8 ans ».

c) *En province.*

A Narbonne.

En 1221 un édit signale que « le commerce des filles perdues et de la viande, en particulier de la viande avariée, est interdit aux Juifs » ; ceux-ci ne peuvent vendre que dans la juiverie (ghetto) les animaux qu'ils tuent.

En septembre 1243 les consuls de la cité statuent que : « Aucun boucher ne pourra vendre des viandes corrompues ou surmenées, ou de la brebis pour du bélier, du bélier non châtré pour du châtré et autres viandes pour d'autres. »

Ceux qui tiennent une boutique de viande de bélier ou de vache ou de porc ne pourront faire entre eux aucune entente ou association.

En Avignon.

En 1246, des statuts interdisent la vente de béliers, taureaux, verrats, agneaux et chevreaux « extraits du ventre de leur mère morte », ainsi que la vente de viandes atteintes de morie (c'est-à-dire infectées).

Chaque année les vendeurs doivent jurer de ne jamais débiter de viandes corrompues.

Seuls les bouchers sont autorisés à faire le commerce des tripes, de la viande, du sang.

« Il est interdit de couler de la graisse dans les rognons des animaux maigres abattus, d'abattre des bœufs et des vaches les vendredis entre la Pentecôte et le 29 septembre. »

Comme on ne mangeait pas de viande le vendredi, cette prohibition devait avoir pour but d'empêcher qu'un animal abattu fût conservé trop longtemps et ne vînt à se corrompre à cause de la température élevée de l'été.

Les époques de prohibition commençaient et finissaient ordinairement à certains jours des fêtes religieuses.

En 1458 les Criées de la Cour temporelle interdisent de souffler ou de gonfler les viandes de mouton, d'agneau, de porc, de veau, de chevreau, de couvrir ces viandes d'un voile de graisse pour leur donner meilleur aspect.

Pour la fabrication du boudin, seul le pur sang de porc est permis et pour la confection des saucisses seule la viande saine de porc est licite.

En 1462 aucune viande ne peut être mise en vente sinon quatre heures après l'abatage (l'intérêt gustatif est ici patent).

Le 27 juillet 1588 une criée prévoit l'habillage des viandes : elle recommande de nettoyer les viandes, de lever les corgnolles (tendons et cartillages), elle précise que les foies gâtés seront tailladés par le maître des victuailles et jetés au Rhône; elle prescrit aux commis de la gabelle préposés à la garde des portes, de ne permettre l'introduction en ville des animaux de boucherie qu'après inspection par les maîtres des victuailles (mesure contre les maladies contagieuses).

A MAZAN (arrondissement de Carpentras).

En 1384, les viandes morticines étaient considérées comme propres à la consommation, à la condition d'être mises en vente dans un endroit à ce spécialement affecté.

De plus les bouchers devaient recueillir le sang des animaux abattus dans des auges, pour qu'il ne pût être transporté hors ville, afin d'éviter la corruption.

A Evreux.

En 1424 l'interdiction de vendre pour la boucherie des femelles après la cessation des chaleurs durait quinze jours.

Pendant ce temps, il paraît que les bêtes se refroidissaient!

L'interdiction de vendre après le part durait quarante-deux jours à Evreux, neuf jours à Troyes.

A Toulouse.

Un arrêt du 26 mars 1525 interdit aux bouchers de débiter des viandes « infectées et morveuses » et on peut se demander à ce sujet si les mots : morveux, glaireux, hydrohémie sont synonymes. L'arrêt du 8 mars 1558 signale que deux bouchers ayant vendu de la viande de brebis en ville, alors que d'après la coutume étroitement observée cette vente était seulement permise dans les faubourgs, sont condamnés à faire amende honorable, en chemise, tête nue et torches en mains!

A Montpellier et en Avignon.

En 1561 le soufflage avec la bouche était interdit; il était recommandé d'user de soufflets « propres à ce, pour obvier aux dangers qui peuvent en suivre » (précaution étonnante pour l'époque et nous allons voir d'autres exemples de ce souci de l'hygiène).

A Chartres.

En 1561 « nul malade d'écrouelles, punais, ou sujets au mal caduc » ne pouvait être reçu maître boucher.

A Reims.

Les viandes une fois appareillées ne devaient plus être lavées ni mouillées, aussi n'était-il pas permis aux bouchers d'avoir de l'eau dans leurs étaux.

A Bordeaux.

Les personnes atteintes d'une maladie, contagieuse ou non, n'étaient pas admises à écorcher les animaux de boucherie.

Il était recommandé aux bouchers de fermer leurs étaux pendant la nuit, ainsi que les jours où il n'y avait pas de vente, de peur qu'il ne vînt s'y réfugier des vagabonds malades de la peste ou autres maladies contagieuses.

A Bédarrides.

En 1582 il est indiqué que « les animaux sacrifiés à la tuerie doivent s'y rendre sur leurs pieds » (afin d'éviter le transport des bêtes malades ou mortes).

A Rouen.

Le 2 août 1677 un arrêt du Parlement précise que l'inspection des viandes comporte l'examen des issues.

A Pont-l'Evêque (Normandie).

En 1782 une sentence de police du baillage concerne les viandes foraines : il faut les apporter par moitiés ou par quartiers avec les issues, foie, poumons.

d) *En Angleterre.*

Nous relevons un règlement de police sous le règne d'Henri III.

Le bailli de Westminster et ses officiers avaient reçu les instructions suivantes :

« Toute viande gâtée comme ayant été exposée en

vente dans cet état, sera distribuée soigneusement et en temps opportun parmi les pauvres.

» Tout boucher qui avant d'abattre un taureau ne l'aura pas exercé et fait battre contre les chiens doit être mis à l'amende.

» Les bouchers encourront l'amende de deux shillings pour chaque morceau de viande au-dessous d'un quartier de bœuf qui, offert le jeudi, sera de nouveau exposé en vente le samedi suivant. »

CONCLUSIONS

Nous venons de brosser un tableau de l'inspection des viandes.

Avant de mettre le point final à notre thèse nous espérons avoir réussi à montrer par quelles étapes se fit l'évolution qui amena l'homme, primitivement imbu de considérations religieuses, à laisser le dernier mot à la science.

Les principes en vigueur au cours des siècles faisaient exclure de la consommation de grandes quantités de viandes, et ne donnaient pas d'assurances absolues pour la santé publique.

Si nos lecteurs sont convaincus que seul le contrôle scientifique donne à cet égard toutes garanties, notre travail n'aura pas été inutile.

C'est ce que nous voulons espérer.

Vu :

Le Directeur de l'Ecole vétérinaire,

DARRASPEN.

Vu :

Le Professeur de l'Ecole vétérinaire,
rapporteur,

LOMBARD.

Vu :

Le Président de la Thèse,

ANDRIEU.

Vu :

Le Doyen,

GARIPUY.

N° 647.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER.

Toulouse, le 7 juin 1944.

Le Recteur,
Président du Conseil de l'Université,

DELTHEIL.

BIBLIOGRAPHIE

Loisy (Alfred). — *Essai historique sur le sacrifice.*

Cicéron. — *De Divinatione.* (Traduction Charles Appuhn).

Berthaux. — *Thèse d'Alfort* 1934 : « De l'Hippophagie ».

Lauff (Doktor Bruno), 1925 :

Schechitah und Bedikah :

Rituelle Schlachtung und innere Untersuchung, auf Grund alttestamentlichen talmudischen und neuhebraischen, Quellenstudiums, in Lichte der modernen Hygiène und Fleischbeschaugesetzgebung.

Leclainche. — *Histoire de la Médecine vétérinaire.*

Chaty (Alfred). — *Thèse d'Alfort* 1939 : « Le bas-étal ».

Moreau. — *Thèse de Lyon,* 1933 : « L'Abattoir moderne ».

Monnier. — *Thèse de Lyon,* 1941 : « L'inspection des viandes sous l'ancien Régime ».

Rapillard. — *Thèse de Toulouse,* 1935 : « L'inspection des viandes à Narbonne jusqu'à nos jours ».

Monod (Jules). — *La cité antique de Pompéi.*

TABLE DES MATIÈRES

Pages.

INTRODUCTION. VII

I. — L'inspection des viandes et l'art divinatoire :

Chez les Babyloniens. 1

Chez les Hittites et les Grecs. 2

Chez les Etrusques et les Romains. 3

II. — L'inspection des viandes et les coutumes antiques relatives aux sacrifices. 9

III. — L'inspection des viandes et les prescriptions religieuses pour l'alimentation :

Importance de la viande dans l'alimentation. 13

Prescriptions religieuses :

Chez les Hébreux. 15

Chez les Egyptiens, les Musulmans et en Europe. . . 24

IV. — L'inspection des viandes et les principes hygiéniques pour l'alimentation :

1. *Le bas-étal*. 27

2. *Lieux d'abatage*. 29

3. *Les inspecteurs des viandes*. 31

4. *Règlements hygiéniques :*

A Rome. 36

A Paris. 37

En province. 39

En Angleterre. 42

CONCLUSIONS. 44

BIBLIOGRAPHIE. 46

IMPR. CHARLES-LAVAUZELLE ET Cie, 31-2271. — PARIS, LIMOGES, NANCY. — 12-1946
Dépôt légal n° 113. — 4e trimestre 1946.